Menu van kookavond 13-04-2015

Samengesteld door: Bram Joosten

Gerechten:

Voorgerecht: Caesar Salade met gepocheerde kip
Tussengerecht: Witlofsoep met gerookte eendenborst
Hoofdgerecht: Ribeye met waterkerspuree
Nagerecht: Poire Belle-Helene

Caesar Salade met gepocheerde kip

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 sneetjes bruin brood
- 200 gontbijtspek
- Olijfolie (om in te bakken)
- 4 kipfilets
- Olijfolie extra vierge
- 4 teentjes knoflook
- 6 eieren
- 6 ansjovisfilets op olie
- 2 eetl. mosterd
- 2 citroenen
- 150 ml zonnebloemolie
- Olijfolie extra vierge
- 100 g Parmezaanse kaa
- 2 kroppen ijsbergsla
- 2 rode uien
- 300 g spinazie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor 200 op graden.
Scheur het oude brood in grove stukken en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel het ontbijtspek over het brood. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met een beetje zout en peper. Bak de croutons in de oven in circa 10 minuten krokant.

Breng een pan met een beetje zout net niet aan de kook.
Pocheer de kipfilets circa 10 minuten in het water dat net onder het kookpunt is. Haal de kipfilets uit het water en snijd de kipfilets in dunne plakken. Besprenkel met een beetje olijfolie extra vierge en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Pel de knoflook, splits de eieren. Pureer de ansjovisfilets, knoflook, eidooiers mosterd en het sap

van de citroen in een kom. Schenk de zonnebloemolie er beetje voor beetje bij. Voeg een scheutje olijfolie extra vierge toe en ga door met mixen tot er dikke mayonaise ontstaat.
Rasp de Parmezaanse kaas en meng de kaas door de mayonaise. Breng op smaak met een beetje zout en peper.

Pluk de blaadjes van de ijsbergsla los. Houd de blaadjes apart. Snijd de rest fijn.
Pel en snijd de rode uien in ringen. Meng de ijsbergsla met de spinazie, ui en een beetje mayonaise.

Serveer de salade in een blad ijsbergsla. Leg de kipfilets op de salade. Lepel er een beetje dressing overheen. Verdeel de croutons en het ontbijtspek over de salade.

Witlofsoep met gerookte eendenborst

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 ui
- 3 st prei
- 200 g aardappel
- 500 g witlof
- 50 g boter
- 1 eetl. suiker
- 500 ml liter melk
- 1500 ml kippenbouillon
- 200 g gerookte eendenborst
- 1 stronk witlof

Bereidingswijze:

Snij de ui en de prei klein. Schil de aardappel en snij in stukjes.
Maak de witlof schoon en snij in stukjes. Smelt de boter, fruit de ui, prei en witlof. Voeg de suiker toe en laat even licht karamelliseren. Melk en bouillon toevoegen, daarna de aardappelblokjes 40 minuten zacht laten koken. Pureer alles met een staafmixer / blender en op smaak brengen met peper en zout.

Kort voor uitserveren:
De eendenborst in kleine blokjes snijden, de stronk witlof in smalle reepjes snijden.
De eendenborst en witlof verdelen over de warme soepborden. Daarna de soep over de borden verdelen.

Ribeye met waterkerspuree

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1,5 kg ribeye
- 10 eetl. olijfolie
- 50 g boter
- 1 kg paddenstoelen
- 4 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 5 theel. peterselie (fijngesneden)
- zwarte peper
- zout
- 80 g waterkers / tuinkers
- 300 g spinazie
- 1 a 2 dl slagroom
- 800 g middelgrote aardappelen
- olie (om in te frituren)

Bereidingswijze:

Maak eerst de puree. Breng een pan met licht gezouten water aan de kook en blancheer de waterkers hierin 5 minuten. Voeg de spinazie toe en laat alles nog ongeveer 1 minuut slinken. Laat de groenten en een vergiet uitlekken en druk er met de achterkant van een lepel zoveel vocht uit. Pureer de waterkers en spinazie met een staafmixer. Giet de er ruim 1 dl slagroom bij en door blijven mixen tot een zijdezachte puree.

Wrijf het vlees rondom in met olie en bak het aan alle kanten ongeveer 2 minuten aan. Voeg ook wat boter toe. Bestrooi met peper en zout, leg in een ingevette ovenschaal. Zet in de oven op 170 graden. Tot een kerntemperatuur van 58 graden. Als het vlees op temperatuur is, haal uit de oven en laat onder aluminium folie rusten. Bak de paddenstoelen met de knoflook. Strooi er zout, peper en peterselie over.

Snij de aardappelen in 1,5 cm dikke staafjes met een lengte van ongeveer 5 cm. Spoel ze niet af, spreid ze uit op een doek, bestrooi ze met zout en laat ze in 5 minuten iets van hun vocht verliezen. Dep ze droog. Verhit in een pan de olie tot 180 graden. Laat de aardappelstaafjes, liefst met een frituurmandje, in de olie glijden en frituur ze in ongeveer 3 minuten tot ze halfgaar maar niet bruin zijn. Haal ze uit de olie en verhit deze, kort voor uitserveren, opnieuw tot 180 graden en frituur ze goudbruin en knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.

Uitserveren:
Verwarm de waterkerspuree. Snij het vlees in plakken. Leg op voorverwarmde borden. Vorm met lepels quenelles van de puree. Serveer met de aardappelstaafjes

Poire Belle-Helene

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Peren:
- 8 handperen
- 2 vanillestokjes
- 200 g suiker
- 1 blaadje gelatine (per liter siroop)
- 125 g pure chocolade
- 100 g slagroom
- 80 g melk

IJs:
- 1 vanillestokje
- 250 ml melk
- 6 eieren (dooiers)
- 125 g suiker
- 2 theel. maizena
- 250 ml slagroom

Serveren:
- 1 dl slagroom
- 8 blaadjes mint
- 0,5 chocolade reep (puur geraspt)

Bereidingswijze:

Peren:

Schil de peren met een dunschiller, maar laat het steeltje eraan. Vlak de onderzijde af en verwijder het klokhuis. “kort” de peren eventueel tot ongeveer 9 cm in als ze erg lang zijn. Schraap het vanillemerg uit het stokje. Plaats de peren dicht op een in een net passende pan samen met het uitgeschraapte vanillestokje, het merg en de suiker. Vul de pan aan met water tot de peren net onder staan. Kook de peren zachtjes gedurende 15 minuten. Laat de peren in het kookvocht afkoelen, haal ze eruit en plaats ze in de koeling. Kook het kookvocht in tot het dun stroperig is en laat dat enigszins afkoelen. Week de gelatine in wat koud water en los het daarna op in de stroop. Laat de siroop verder in de koelkast afkoelen. Hak de chocolade met een mes en doe het haksel in een schaal. Breng de melk en de room aan de kook en roer het mengsel beetje bij beetje door de chocolade. Zet weg.

IJs:

Snij de vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Giet de melk in een steelpan, voeg het vanillestokje en het merg toe en breng aan de kook. Laat de melk, op een heel laag vuur, 15 minuten zachtjes trekken. Roer af en toe. Klop de eidooiers met de suiker en de maïzena tot het mengsel dik, bleek en romig is en de suiker is opgelost. Neem de pan met melk van het vuur en haal het vanillestokje eruit. Zet het eidooiermengsel in een stalen kom, op een pan met heet water en giet au bain-marie (of op een klein vuur) de hete vanillemelk er al kloppende in een dun straaltje bij. Blijf roeren tot de vla gebonden is. De vla is dik genoeg indien zij op de achterzijde van een lepel blijft hangen. Giet de vla door een zeef in een kom welke op ijs gezet is. Roer

gedurende het afkoelen regelmatig door de vla. Schep de koude vla met de lobbig geslagen room in een ijsmachine en draai er een mooi glad ijs van.

Serveren:
Klop de slagroom stijf. Warm de chocoladesaus voorzichtig op een klein vuur op tot zij net vloeibaar is. Dompel de peren tot bijna bovenaan in de warme chocolade. Laat de chocolade tussendoor afkoelen. Herhaal dit 2 tot 3 keer voor iedere peer. Plaats een chocolade peer in een spiegeltje siroop op een koud dessertbord. Leg er een bol vanille-ijs naast en een mooie toef slagroom erbij. Versier het ijs en de slagroom met de geraspte chocolade en een blaadje mint.